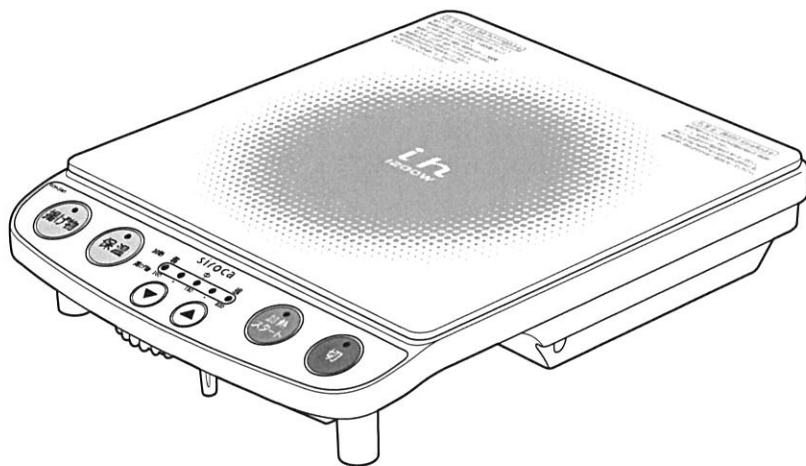
AucSale

siroca IH調理器

SCH-S121
取扱説明書

もくじ

このたびは siroca IH調理器 SCH-S121 をお買い上げいただきまして、まことにありがとうございます。

この商品を安全に正しく使用していただくために、お使いになる前にこの取扱説明書をよくお読みになり十分に理解してください。

お読みになったあとは、手元に置いてご使用ください。

**この製品は家庭用です。
他の目的には使用しないでください。**

安全上のご注意 必ずお守りください

ここに示した注意事項は、お使いになるかたや他のかたへの危害と財産への損害を未然に防ぎ、安全に正しくお使いいただくために重要な内容を記載しています。ご使用になる前によくお読みになり、記載事項を必ずお守りください。

●表示の説明

⚠警告 取り扱いを誤った場合、死亡または重傷を負う可能性が想定される内容です。	⚠注意 取り扱いを誤った場合、障害を負う、または物的損害が発生することが想定される内容です。

●図記号の説明

⊘（⊘⊘⊘⊘）：禁止（してはいけない内容）を示します。	●（●●）：強制（実行しなくてはならない内容）を示します。

お使いになる前に

⚠警告

分解禁止

絶対に分解したり修理や改造を行わない

発火・感電・けがの原因になります。
修理は、お買い上げの販売店または弊社サポートセンター（03-5614-4900）にご相談ください。

禁止

子どもだけで使わせたり、乳幼児の手の届くところで使わない

やけど・感電・ケガをする恐れがあります。

接触禁止

吸気口・排気口やすきまに、ピン・フォーク・針金などの金属物や異物を入れない

火災・感電・異常動作によるけがの原因になります。

水ぬれ禁止

本体を水につけたり、水をかけたりしない

ショート・感電の恐れがあります。

禁止

落としたり、衝撃を加えたりしない

感電・故障の原因になります。

製品に異常が発生した場合は、すぐに使用を停止する

製品に異常が発生したまま使用を続けると、発煙・発火・感電・漏電・ショート・ケガなどの恐れがあります。

<異常・故障例>

- 電源コードや電源プラグがふくれるなど、変形、変色、損傷している
- 電源コードの一部や電源プラグがいつもより熱い
- 電源コードを動かすと通電したりしなかったりする
- 本体がいつもと違って異常に熱くなったり、焦げ臭いにおいがする

など

上記のような場合は、すぐに使用を停止し、電源プラグをコンセントから抜いて、お買い上げの販売店または弊社サポートセンターに点検・修理を依頼してください。

◆ 電源コード・電源プラグについて ◆

ぬれ手禁止

ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしない

感電・ケガをする恐れがあります。

禁止

電源コードが傷んでいたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない

感電・ショート・発火の原因になります。

禁止

電源コード・電源プラグを破損するようなことはしない

電源コードや電源プラグを以下のような状態で使用すると、感電・ショート・火災の原因になります。

傷つける、加工する、無理に曲げる、熱器具に近づける、ねじる、引っ張る、重い物を載せる、挟み込む

など

定格 15A・交流 100V のコンセントを単独で使用する

たこ足配線などで他の器具と併用すると、分岐コンセント部が異常発熱して、火災・感電・故障の原因になります。

電源プラグは根元まで確実に差し込む

差し込みが不完全だと、感電や発熱による火災の原因になります。

プラグを抜く

電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず電源プラグを持って引き抜く

感電やショートによる発火を防ぎます。

電源プラグにほこりが付着している場合は、乾いた布でよくふき取る

電源プラグにほこりがたまると、湿気などで絶縁状態になり、火災の原因となります。

◆ トッププレートについて ◆

禁止

トッププレートに衝撃を加えない

ひびが入ったり割れたりして、火災・感電・故障・ケガの原因になります。
万一、トッププレートにひびが入ったり割れた場合は、電源プラグをコンセントから抜いて使用を中止し、お買い上げの販売店または弊社サポートセンター（03-5614-4900）にご相談ください。

禁止

トッププレートに、缶詰・アルミ箔・可燃物など、調理器具以外の物をのせない

- **カセットコンロ・ボンベ・缶詰など**
  加熱により爆発や破裂し、けがの恐れがあります。
- **アルミ箔鍋・レトルトパック・紙パック（内側がアルミ箔でコーティングされているもの）・アルミ箔・金属製スプーン・鍋のふたなど**
  破裂によるけが、加熱によるやけどの原因になります。
- **可燃物や引火物（ふきん・紙・油など）**
  火災・やけどの原因になります。

◆ お使いになる場所について ◆

禁止

不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しない

火災の原因になります。以下のような物の上では使用しないでください。
じゅうたん、ふとん、畳、テーブルクロス、プラスチックの置台　など

禁止

ガスレンジやストーブの上にのせて使用しない

火災の恐れがあります。

水ぬれ禁止

水のかかりやすい場所や、熱源・火気のそばで使用しない

火災・感電・漏電の原因になります。

周囲に可燃性の壁や棚がある場合は、十分に距離を離して使用する

熱や蒸気などにより、火災の原因になります。壁や棚などからは 10cm 以上、天井からは 100cm 以上離してください。

◆ 揚げ物調理について ◆

禁止

底に凸凹・反りのある鍋、脚の付いた鍋は使わない

油温が上がり過ぎ、発火する恐れがあります。

詳しくは、p.8「使える鍋・使えない鍋（使ってはいけない鍋）」をご覧ください。

禁止

少量（700ml 未満）の油では調理しない

温度が上がり過ぎ、発火する恐れがあります。

禁止

揚げ物調理中は本体のそばを離れたり、鍋から目を離さない

油が少ない場合など、油温が上がり過ぎて発火する恐れがあります。

必ず「揚げ物」コースで調理する（「加熱」コースを使わない）

揚げ物に「加熱」コースを使用すると、油温が上がり過ぎて発火する恐れがあります。

揚げ物調理中は油の飛び散りに注意する

- 鍋の内側に水滴が付いたまま油を入れない
- 油が適温にならないうちに材料を入れない
- 調理中は鍋に顔を近づけない

揚げ物調理中に油煙が多く出たら、すぐに電源を切る

油が高温になっており、火災の原因になります。

⚠注意

禁止

空だきは絶対にしない

鍋が空の状態で加熱すると、非常に高温になり、やけどをする恐れがあります。
また、鍋の破損やトッププレートの変色・破損の原因になります。

禁止

他の器具（ガスコンロなど）であらかじめ加熱した油を使わない

温度制御装置が正しく作動せず、火災・やけどの原因になります。

禁止

吸気口・排気口をふさがない

じゅうたん・テーブルクロス・紙などの上で使用して吸気口・排気口をふさぐと、本体内部の温度が上がり、火災の原因になります。

禁止

鍋の下に紙やシートなどを敷かない

安全装置が正しく作動せず、鍋の熱で紙が焦げ、火災の原因になります。

接触禁止

調理中や調理後しばらくはトッププレートに直接触れない

高温のため、やけどの原因になります。

禁止

本体に鍋をのせたまま持ち運ばない

鍋が本体から滑り落ち、やけど・けがをする恐れがあります。

心臓用ペースメーカーをお使いのかたは、本製品を使う前に、必ず医師に相談する

本製品の動作が、ペースメーカーに影響を与えることがあります。

お手入れは冷えてから行う

高温部に触れ、やけどの恐れがあります。

プラグを抜く

使用時以外は電源プラグをコンセントから抜く

使用後は必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。外出するときや長期間使用しないときは、電源プラグを抜いていることを確認してください。絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。

使用上のご注意

禁止

調理中は鍋に顔を近づけない

油や蒸気などが飛び散り、やけどの原因になります。

禁止

トッププレートの上に直接食材を置いて調理しない

火災・異常動作の原因になります。

禁止

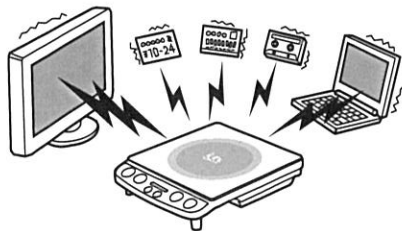
調理以外の用途に使用しない

湯たんぽなど、調理器具以外を加熱すると、火災・やけど・けがの原因になります。

禁止

磁力線が出ているため、磁気に弱いものなどを近づけない

- **ラジオ・テレビ・補聴器・無線機・パソコンなど**
  雑音が入ったり、異常動作の原因になります。
- **キャッシュカード・自動改札用定期券・カセットテープなど**
  記録が消える恐れがあります。

禁止

土鍋やガラス鍋、直火用魚焼き器は使わない

土鍋・ガラス鍋・直火用魚焼き器は使わないでください。
「IH用」と表示されていたり、SGマークが付いているものでも、形状によってはIH調理器が故障したり、鍋が破損したりする場合があります。

液体を加熱するときは火力を弱めにして、ときどきかき混ぜる

水や調理物を加熱しているときに突然ふき上げたり、鍋が跳ね上がったりして、やけどをする恐れがあります。
また、トッププレートが割れる恐れがあります。

鍋底やトッププレートの水気や汚れを拭いてから調理する

鍋底やトッププレートがぬれていると、鍋が動くことがあります。また、鍋底が汚れたままで加熱すると、トッププレートに汚れがこびりつくことがあります。

調理中や調理後に鍋を移動する場合は、ミトンなどをはめて、鍋や鍋の取っ手に直接触れないようにする

鍋や鍋の取っ手は高温になっています。
直接触れると、やけど・けがの原因になります。

調理中に発生する音や振動について

鍋の種類によっては、調理中に「ジージー」「カチカチ」といった音や「キーン」「キューン」といった共鳴音が発生したり、鍋の取っ手に振動を感じることがあります。以下のような鍋の場合に発生しやすくなります。

鍋底の薄い鍋／多層鍋／鍋底がステンレスの鍋／ホーローの密着が良くない鉄ホーローの鍋　など

これは、磁力線により鍋自体が振動することによるもので、異常ではありません。
鍋の位置をずらしたり、鍋を置きなおしたり、火力を変更したりすると、音が止まることがあります。

各部の名称

本体外部

トッププレート
加熱部
操作パネル
揚げ物
保温
siroca
加熱
スタート
切
1200W
電源プラグ
電源コード
マグネットプラグ
本体裏側
吸気口
本体背面
排気口
マグネットプラグ
差込口

操作パネル

お使いになる前に

IH 調理器の加熱のしくみ

IH とは、「Introduction Heating」の略で「電磁誘導加熱」のことを言います。
磁力線の働きで鍋自体をヒーターのように発熱させることで加熱します。

<しくみ> 本体内部にある加熱コイルに電流を流すことで、磁力線が発生します。そこに鉄鍋などをのせると、鍋底にうず電流が発生し、鍋の鉄分子を振動させるために鍋自体が発熱します。

※ このようなしくみで正常に発熱できない鍋は、IH 調理器では使えません。
使えない鍋がのっていることを検知した場合は、「ピッピッ」とブザーが鳴り続け、(切)のパイロットランプが点滅状態になります。
p.8「使える鍋・使えない鍋（使ってはいけない鍋）」を参照して、使える鍋を使用してください。

◆安全機能について◆

鍋なし自動 OFF 機能

トッププレートに鍋がのっていないことを検知すると、ブザーが鳴って待機状態になり、約 1 分 30 秒後に自動的に停止状態になります。

小物発熱防止機能

トッププレートにナイフやフォークなどの鍋以外の物がのっていることを検知すると、ブザーが鳴って待機状態になり、約 1 分 30 秒後に自動的に停止状態になります。

温度過昇防止機能

正しい鍋を使用して、鍋の底の温度が 220℃を超えた場合に、自動的に電源が切れます。

電源切り忘れ防止機能

タイマー設定時以外で、最後にキーを押してから 120 分が経過すると、自動的に電源が切れます。

使える鍋・使えない鍋（使ってはいけない鍋）

鍋の材質と形状によって、使える鍋と使えない鍋（使ってはいけない鍋）があります。
事前に、使える鍋かどうかを確認してからご使用ください。

加熱調理のとき

揚げ物調理のとき

IH調理器には、財団法人 製品安全協会が認定したSGマーク（S IH・S CH·IH）の付いた鍋をおすすめします。
※ SGマークの付いた鍋でも使えない場合があります。

加熱調理をする

加熱機能を使用して、焼き物・炒め物・鍋物などを調理します。

⚠警告

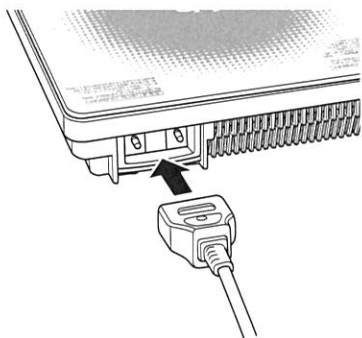
禁止

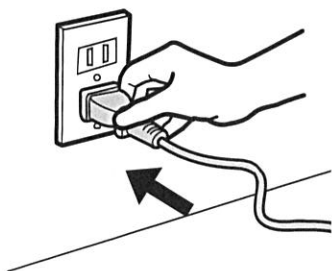
加熱機能を使って、揚げ物調理は絶対にしない

加熱機能を使って揚げ物調理をすると、油の温度が上がり過ぎて火災の原因になりますので、絶対にしないでください。揚げ物調理をするときは、必ず、「揚げ物」コースを使用してください。

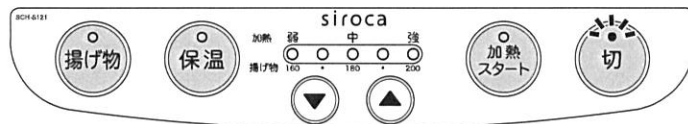
揚げ物調理については、p.14「揚げ物調理をする」をご覧ください。

使い方

1. マグネットプラグを本体の差込口に差し込む

マグネットプラグを本体背面のマグネットプラグ差込口に差し込みます。

2. 電源プラグをコンセントに差し込む

電源プラグをコンセントに差し込みます。

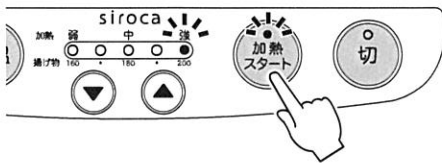
電源が入ると「ピー」とブザーが鳴り、切のパイロットランプが点灯します。

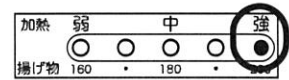
<操作パネル>

3. 鍋に水や材料などを入れ、トッププレートの中央にのせる

⚠注意

◆鍋が空の状態では使用しないでください。

◆トッププレートや鍋の底がぬれていると、鍋が動くことがあります。水気を拭き取ってから鍋をのせてください。

4. 加熱スタートを押す

加熱スタートのパイロットランプが点灯し、初期状態の火力「強」で加熱がスタートします。

※ 火力・温度表示ランプの「強」が点灯します。

⚠注意

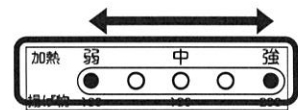
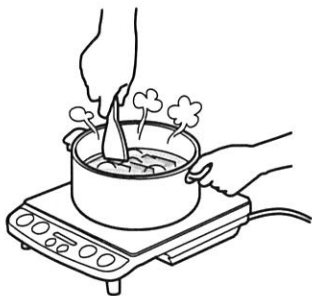
鍋をのせていなかったり、鍋以外の物をのせて加熱すると、安全機能が作動します。ブザーが「ピッピッ」と鳴り続け、切のパイロットランプの点滅が約 1 分 30 秒間続いた後、自動的に停止状態になります。正しい状態であることを確認してから、やり直してください。

※安全機能については、p.7「◆安全機能について◆」をご覧ください。

5. ▼▲を押して火力を調節しながら、調理する

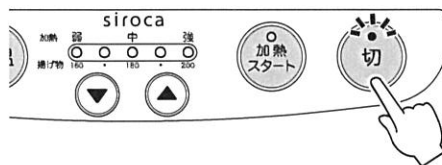
作りたいメニューに合わせて火力を調節します。

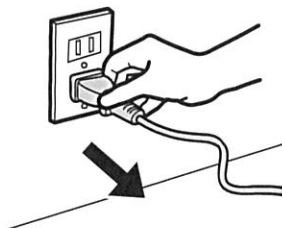
設定している火力のパイロットランプが点灯します。

- ▼：押すごとに火力が 1 段階下がる
- ▲：押すごとに火力が 1 段階上がる

※ 火力は、以下の 5 段階で設定できます。
弱(400W)／(600W)／中(800W)／(1000W)／強(1200W)

※ メニューごとの火力の目安は、p.13「調理のポイント」をご覧ください。

※ 調理終了後、そのまま保温状態にしたいときは、保温を押します。
詳しくは、p.12「保温する」の 2～4 の手順をご覧ください。

6. 調理を終了するときは、切を押す

加熱が終了し、停止状態になります。

※ 火力・温度表示ランプと加熱スタートの パイロットランプが消え、切のパイロットランプが点灯します。

7. 冷却ファンが止まったら、電源プラグをコンセントから抜く

切を押してから約 1 分後に、冷却ファンが止まります。
電源プラグを持ってコンセントから抜きます。

⚠注意

終了後しばらくは、鍋の熱でトッププレートが熱くなっているため、触らないでください。やけどの恐れがあります。

使い方

保温する

加熱調理が終了したみそ汁・スープなどの汁物や鍋物は、約 70℃の温度で保温することができます。

⚠注意

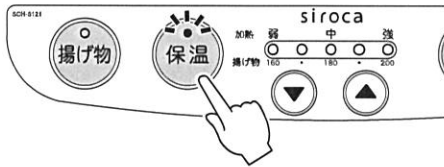
- ◆ 保温できるのは、汁物（みそ汁・スープなど）や鍋物のみです。ご飯や炒め物などは保温しないでください。
- ◆ 保温するのは、調理終了後の温かい状態の調理物にしてください。調理前の物や冷めてしまった物の温めなおしには、「保温」ではなく、「加熱」コースを使用してください。
- ◆ 保温中はときどきかき混ぜ、底が焦げつかないようにしてください。長時間保温すると、焦げつくことがありますのでご注意ください。
- ◆ 保温中は 70℃前後を保つように温度を調節します。調理物の種類や量・鍋の材質や大きさなどにより、温度は異なります。
- ◆ 「揚げ物」コースでは、保温機能は使用できません。

使い方

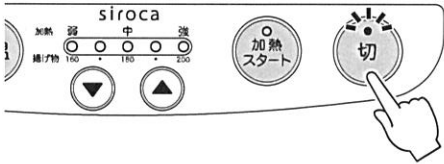
1. 電源を入れ、保温したい鍋をトッププレートにのせる

電源を入れ、鍋をトッププレートにのせて、チャイルドロックを解除します。

➡詳しくは、p.10「加熱調理をする」の 1〜3 の手順をご覧ください。

2. 保温 を押す

保温 のパイロットランプが点灯し、保温がスタートします。

※ 保温中は、約 70℃に保つように温度が調整されます。

3. 保温を終了するときは、 切 を押す

保温が終了し、停止状態になります。

※ 火力・温度表示ランプと 保温 の パイロットランプが消え、
切 の パイロットランプが点灯します。

4. 冷却ファンが止まったら、電源プラグをコンセントから抜く

切 を押してから約 1 分後に、冷却ファンが止まります。
電源プラグを持ってコンセントから抜きます。

⚠注意

終了後しばらくは、鍋の熱でトッププレートが熱くなっているため、触らないでください。やけどの恐れがあります。

調理のポイント

加熱調理の場合

	メニュー	弱 400W	600W	中 800W	1000W	強 1200W	火力調節のポイント
煮る	寄せ鍋 すき焼き 水炊き うどんすき	◀━	━	━	━	━▶	火力を「強」に合わせ、沸騰したら煮え具合を見ながら火力を調節する。
煮込む	黒豆	◀━▶				◀━▶	火力を「強」に合わせ、沸騰直前に火力を弱める。
	カレー・シチュー 肉じゃが ロールキャベツ おでん	◀━	━▶			◀━▶	火力を「強」に合わせ、沸騰したら火力を弱める。
蒸す	酒蒸し					◀━▶	火力を「強」に合わせる。
	茶碗蒸し		◀━▶			◀━▶	火力を「強」に合わせ、沸騰したら火力を弱める。
ゆでる	野菜				◀━	━▶	火力を「強」に合わせる。
焼く	ハンバーグ		◀━	━	━▶	◀━▶	火力を「強」に合わせて予熱してから、焼き色を見ながら火力を調節する。
	焼肉・ステーキ			◀━	━▶		
	お好み焼き		◀━	━▶			
	ホットケーキ	◀━	━▶				
	焼きそば	◀━	━	━	━	━▶	

※ 鍋の予熱をするときは、長すぎないようにしてください。温度過昇防止機能が作動して、加熱が途中で止まる場合があります。
※ 必ず、油をフライパンや鍋に入れてから予熱を行い、様子を見ながら火力を調節してください。油の温度が急激に上がり、発火することがありますので、加熱しすぎないよう注意してください。

揚げ物調理の場合

※ 温度調節の範囲は、直径18cmのIH用天ぷら鍋（鉄製、厚さ1.2mm）に油1.0Lを使った場合です。
鍋の材質・形状や油の量によって、表示温度と実際の温度が異なる場合があります。調理の出来具合を見ながら、設定温度を調節してください。
※ 揚げ物調理をするときは、鍋に700ml以上の油を入れてください。油の量が少ないと温度が急激に上がり、発火する恐れがあります。

使い方

揚げ物調理をする

天ぷら・フライなどの揚げ物調理をするときは、「揚げ物」コースを使用します。

⚠警告

火災の恐れあり

揚げ物調理には、必ず「揚げ物」コースを使用する

加熱機能を使って揚げ物調理をすると、油の温度が上がり過ぎて火災の原因になりますので、絶対にしないでください。

禁止

材質が鉄・鉄鋳物・鉄ホーロー以外の鍋は使わない

油の温度が急激に上がって、火災の恐れがあります。必ず、材質が鉄・鉄鋳物・鉄ホーローの鍋を使用してください。

➡詳しくは、p.8「使える鍋・使えない鍋（使ってはいけない鍋）」をご覧ください。

禁止

底に凸凹・反りのある鍋、脚の付いた鍋は使わない

油温が上がり過ぎ、発火する恐れがあります。

禁止

揚げ物調理中は、絶対にそばを離れない

油の温度が急激に上がって、火災の恐れがあります。

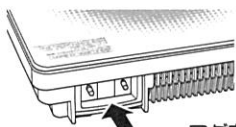
使い方

1. 揚げ物用の鍋に 700ml 以上の油を入れる

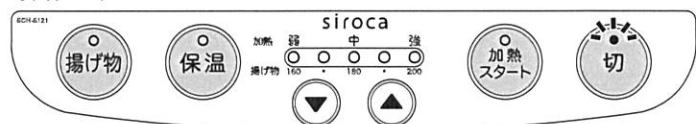
揚げ物に使用できる鍋（材質が鉄・鉄鋳物・鉄ホーローで底が平らな鍋）を用意し、700ml 以上の油を入れます。

⚠注意

- ◆ 揚げ物調理に使える鍋（材質が鉄・鉄鋳物・鉄ホーローで底が平らな鍋）以外の鍋は使用しないでください。
  ➡詳しくは、p.8「使える鍋・使えない鍋（使ってはいけない鍋）」をご覧ください。
- ◆ 油は必ず、鍋に 700ml 以上入れてください。油の量が少ないと温度が上がり過ぎ、発火する恐れがあります。

2. マグネットプラグを差し込み、電源プラグをコンセントに差し込む

マグネットプラグを本体背面のマグネットプラグ差込口に差し込み、電源プラグをコンセントに差し込みます。

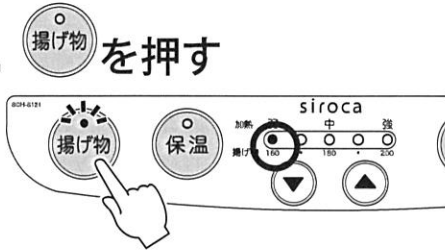
電源が入ると「ピー」とブザーが鳴り、切のパイロットランプが点灯します。

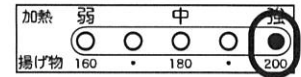
<操作パネル>

3. 油を入れた鍋をトッププレートにのせる

油を入れた鍋をトッププレートの中央にのせます。

⚠注意

- ◆ 鍋が空の状態では使用しないでください。
- ◆ トッププレートや鍋の底がぬれていると、鍋が動くことがあります。水気を拭き取ってから鍋をのせてください。

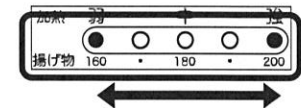
4. 揚げ物を押す

揚げ物のパイロットランプが点灯し、初期状態の温度「200℃」で揚げ物調理がスタートします。

※ 火力・温度表示ランプの「200」が点灯します。

5. ▼▲を押して温度を調節しながら、揚げ物の調理をする

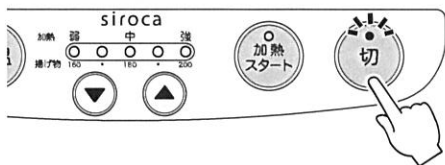
温度を調節しながら揚げ物調理をする

作りたいメニューに合わせて温度を調節します。

設定している温度のパイロットランプが点灯します。

- ▼：押すごとに温度が 10℃下がる
- ▲：押すごとに温度が 10℃上がる

※ 温度は、160℃～200℃までの 10℃単位で設定できます。

※ メニューごとの火力の目安は、p.13「調理のポイント」をご覧ください。

6. 調理を終了するときは、切を押す

加熱が終了し、停止状態になります。

※ 火力・温度表示ランプと 揚げ物の パイロットランプが消え、切の パイロットランプが点灯します。

7. 冷却ファンが止まったら、電源プラグをコンセントから抜く

➡詳しくは、p.12「加熱調理をする」の 7 の手順をご覧ください。

お手入れについて

⚠注意

◆ お手入れをするときは、必ず電源プラグをコンセントから抜いて行ってください。
◆ 本体が十分に冷めてからお手入れしてください。やけどの恐れがあります。
◆ 本体に直接水をかけたり、丸洗いはしないでください。
◆ 研磨剤入り洗剤・たわし・金属製のたわしは使用しないでください。表面を傷つける原因となります。なお、トッププレート以外のお手入れには、磨き粉・ナイロンたわしも使用しないでください。
◆ 台所用中性洗剤以外の洗剤、シンナー・ベンジンは使用しないでください。表面を傷つける原因となります。
◆ 食器洗い乾燥機・食器乾燥機は使用しないでください。

トッププレート・操作パネル

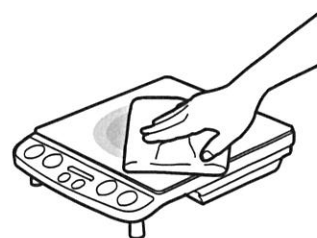
●軽い汚れ

固く絞ったぬれふきんで汚れを拭き取ります。

●油汚れ

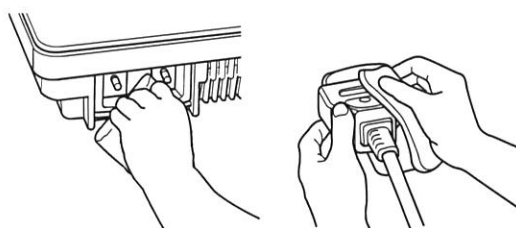
台所用中性洗剤を含ませたふきんで汚れを拭き取ります。
その後、固く絞ったぬれふきんで再度拭きます。

●トッププレートの落ちにくい汚れ

ナイロンたわしや丸めたラップにクリームタイプの磨き粉（クレンザー）などを少量付け、汚れをこすり取ります。
その後、固く絞ったぬれふきんで再度拭きます。

⚠注意

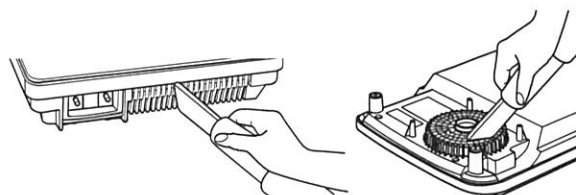
操作パネルのお手入れには、磨き粉・たわしは使用しないでください。

マグネットプラグ・差込口

乾いた布で拭きます。

吸気口・排気口

ほこりを掃除機で吸い取ります。

※ 吸気口・排気口にほこりが付いたままで使用すると、故障の原因になります。月に 1～2 回を目安にお手入れすることをおすすめします。

ご愛用の手引き

故障かなと思ったら

以下のようなときは、故障ではない場合がありますので、修理を依頼される前にもう一度ご確認ください。
それでも不具合が解消しない場合は、サポートセンター（03-5614-4900）にご連絡ください。

こんな時は	原 因	対 策
キーを押しても作動しない	マグネットプラグが抜けていませんか?	マグネットプラグは本体の差込口にきちんと差し込んでください。
	電源プラグが抜けていませんか?	電源プラグはコンセントにきちんと差し込んでください。
加熱を開始すると、「ピッピッ」とブザーが鳴り続け、切のパイロットランプが点滅する	トッププレートに鍋をのせていますか?	鍋をのせていない状態で加熱したり、調理中に鍋を外すと、「鍋なし自動 OFF 機能」が作動します。 トッププレートに正しく鍋をのせて調理してください。
	鍋がトッププレートの中央からずれていませんか?	
	調理中に鍋を外しましたか?	
	トッププレートに鍋以外の物をのせていませんか? 鍋が小さすぎませんか?（直径 12cm 未満）	スプーンやフォークなど鍋以外の物がのっている場合、鍋底が直径 12cm 未満の鍋がのっている場合は、「小物発熱防止機能」が作動します。 トッププレートに正しく鍋をのせて調理してください。
	使えない材質の鍋で調理していませんか?	調理に適した鍋を使用してください。 使える鍋については、p.8「使える鍋・使えない鍋（使ってはいけない鍋）」をご覧ください。
調理中に電源が切れる	加熱したまま 120 分以上経過していませんか?	加熱したままの状態が 120 分以上続くと、「電源切り忘れ防止機能」が作動します。 調理を再開する場合は、あらためて操作し直してください。
調理中に加熱が停止し、「ピッピッ」とブザーが鳴り続け、切のパイロットランプが点滅する	鍋が空の状態で加熱していませんか?	鍋に水や材料が入っていない状態で加熱すると、「温度過昇防止機能」が作動して、電源が切れます。 この場合は、いったん電源プラグをコンセントから抜き、温度が下がるまでしばらく待ってから、再度差し込んで電源を入れ直してください。
	少量の油で加熱していませんか?	油の量が少ないと急激に温度が上がり、「温度過昇防止機能」が作動して、電源が切れます。 この場合は、いったん電源プラグをコンセントから抜き、温度が下がるまでしばらく待ってから、再度差し込んで電源を入れ直してください。 ※焼き物や炒め物などでフライパンや鍋を予熱するときは、油を入れてから加熱し、様子を見ながら火力を調節してください。 ※揚げ物調理をするときは、必ず、油を鍋に 700ml 以上は入れてください。
調理中に「ブーン」や「キーン」といった音がする	運転中は冷却用ファンが回る音がします。	異常ではありません。そのままお使いください。
	鍋の共振によって、音が発生することがあります	鍋の位置をずらしたり、鍋を替えると、おさまることがあります。
調理中に切のパイロットランプが点滅し、5 秒ごとにブザーが鳴る	故障の可能性があります。	電源プラグをコンセントから抜き、サポートセンター（03-5614-4900）までお問い合わせください。
電源コード・電源プラグ・電源プレートに損傷が見られる	ただちに使用を中止して、サポートセンター（03-5614-4900）へご連絡ください。	
破損してしまった		

仕様

品名（型番）	siroca IH 調理器（SCH-S121）	揚げ物	約 160℃～約 200℃
定格電圧	100V	本体サイズ	幅約 230mm×奥行約 274mm×高さ約 58mm
定格周波数	50/60Hz	本体重量	約 1.6kg
定格消費電力	1200W	コード長	約 2m
火力調節	保温 70℃(※)・400W 相当～1200W 5 段階	生産国	中国
付属品	マグネット式電源コード、取扱説明書（本書）		

(※) 温度は目安です。調理物の種類や量・鍋の材質や大きさにより、実際の温度と異なる場合があります。

注意

この製品は、日本国内用に設計・販売しています。電源電圧や周波数の異なる国では使用できません。
海外での修理や部品販売などのアフターサービスも対象外となります。

愛情点検

長年ご使用の IH 調理器の点検を！

※ 定期的に「安全上のご注意」や「使用上のご注意」を確認してご使用ください。誤った使い方や長年のご使用による熱・湿気・埃などの影響により、部品が劣化し、故障や事故につながることもあります。
※ 電源プラグやコンセントにたまっている埃は取り除いてください。

こんな症状はありませんか?

・本体が異常に熱い
・コードや電源プラグが異常に熱い
・焦げ臭いにおいがする
・コードを動かすと、電源が入らないことがある
・その他の異常・故障がある

故障や事故防止のため、電源プラグをコンセントから抜いて、お買い上げの販売店に必ず点検・修理をご依頼ください。
ご自分での修理は危険です。絶対に分解しないでください。

アフターサービスと保証書

保証書（裏表紙）

裏表紙に添付しています。お買い上げ日と販売店名の記入をお確かめのうえ、販売店からお受け取りください。
保証書をよくお読みになり、大切に保管してください。

修理を依頼されるとき

取扱説明書の内容をご確認いただき、故障が疑われる場合には販売店、またはサポートセンターにお問い合わせください。

■ **保証期間中(お買い上げ日から 1 年未満)の修理**
保証書の規定により、無料で修理致します。商品に保証書を添えてお買い上げの販売店、またはサポートセンターまでご相談ください。

■ **保証期間が過ぎている(お買い上げ日から 1 年以上)修理**
修理により使用できる製品は、お客様のご要望により有料で修理致します。お買い上げの販売店、またはサポートセンターまでご相談ください。

保証期間

お買い上げ日から 1 年間となります。

補修用性能部品の最低保有期間

この IH 調理器の補修用性能部品の保有期間は、製造打ち切り後 5 年です。
その商品の機能を維持するために必要な部品を性能部品といいます。

補修料金のしくみ

補修料金は技術料(故障した商品の修理および部品交換などにかかる作業料金)と部品代(修理に使用した部品の代金)などで構成されています。

補修部品について

補修部品は部品共通化のため、一部仕様や外観色などが変更となる場合があります。
お客様ご自身での修理は大変危険です。絶対に分解したり手を加えたりしないでください。

アフターサービスについてご不明な場合は、サポートセンターまでお問い合わせください。

<サポートセンター>
TEL：03-5614-4900　　FAX：03-5614-4391
E-mail でのお問合せ：info@aucsale.com
受付時間：午前 10 時～午後 5 時（土・日・祝祭日、年末年始および弊社指定休業日を除く）

<修理センター>
〒343-0032　埼玉県越谷市袋山 646-2　株式会社オークセール　サポートグループ返品・修理センター

サポートセンターからのお願い

・通話中の場合、しばらく経ってからおかけ直しください。
・サポートセンターおよび修理センターの電話番号／FAX 番号、住所は予告なく変更することがあります。予めご了承ください。